

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"Pecorino delle Balze Volterrane"

Art. 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "*Pecorino delle Balze Volterrane*" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto finito

Il "*Pecorino delle Balze Volterrane*" è un formaggio prodotto esclusivamente con caglio vegetale e latte ovino crudo intero proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art.3, rispondente, a seconda del periodo di stagionatura, a quattro diverse tipologie:

- "fresco", da 7 giorni a 44 giorni di conservazione;
- "semistagionato", da 45 giorni a 6 mesi di stagionatura;
- "stagionato", da 6 mesi a 12 mesi di stagionatura;
- "da asserbo", oltre 12 mesi di stagionatura.

Il "*Pecorino delle Balze Volterrane*" deve, inoltre, avere al momento della immissione al consumo, le seguenti caratteristiche:

2.1 Caratteristiche fisiche

Forma: cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso.

Diametro delle facce: da 10 a 30 cm.

Altezza dello scalzo: da 5 a 15 cm.

Peso: da 600 g a 2 Kg, per il pecorino «fresco», «semistagionato» e «stagionato», fino a 7 Kg per il pecorino «da asserbo».

Crosta: di colore variabile dal giallo paglierino al giallo carico. Dopo il trattamento (di cui all'art. 5.2.2) con olio di oliva e cenere presenta colore grigio.

Pasta: a struttura compatta e minima friabilità con eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco per il tipo «fresco» al paglierino più meno intenso nel tipo «semistagionato», «stagionato» e «da asserbo».

2.2 Caratteristiche chimiche

Grasso sulla sostanza secca: >45 %

Proteine(Nx6,25): >20 %

2.3 Caratteristiche organolettiche

Profumo: persistente che ricorda il latte e il cardo selvatico, con sentori di erbe aromatiche e fiori.

Sapore: al primo assaggio dolce, con sentori di latte e floreali e note di cardo; retrogusto lungo e persistente con richiami vegetali freschi; finale leggermente piccante, caratteristica che diventa più intensa con l'aumentare del periodo di stagionatura, accompagnandosi a una leggera sapidità e allappatura nei tipi “stagionato” e “da asserbo”.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di allevamento degli ovini e di produzione e stagionatura del "*Pecorino delle Balze Volterrane*" è rappresentata esclusivamente dal territorio dei comuni di Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monteverdi, tutti ubicati in provincia di Pisa.

Art. 4

Metodo di ottenimento

4.1. Materia prima e ingredienti

La lavorazione del "*Pecorino delle Balze Volterrane*" prevede l'impiego delle seguenti materie prime, nelle dosi indicate al successivo art. 5.2.2:

Latte: ovino, crudo e intero, prodotto da capi di razza sarda allevati con sistema semi-brado nel territorio di cui all'art. 3.

Caglio: vegetale ricavato dalle infiorescenze di cardo o carciofo selvatico (*Cynara cardunculus*).

Sale: fino.

4.2 Sistema di allevamento e alimentazione degli animali

Il sistema di allevamento è semi-brado. L'alimentazione degli ovini è ricavata per almeno i 2/3 del fabbisogno complessivo dal pascolamento nella zona geografica di origine. Foraggi conservati e cereali contenenti granelle (orzo, avena, favette) sono somministrati in quantità variabili da 100 g/capo/die a 800 g/capo/die a seconda del periodo dell'anno, con i valori maggiori concentrati nei mesi invernali e quelli inferiori nei mesi estivi.

Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati (OGM).

4.3 Tecniche di lavorazione

4.3.1 Produzione

Il latte destinato alla trasformazione in "*Pecorino delle Balze Volterrane*" non deve essere sottoposto ad alcun intervento di termizzazione e deve essere lavorato entro 48 ore dall'effettuazione della prima mungitura.

Il latte crudo viene versato in una caldaia di rame o acciaio inox detta "*pentola*" fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 30 – 40°C. Al latte riscaldato è addizionato caglio vegetale (da un minimo di 10 ml ad un massimo di 50 ml per 100 litri di latte). È ammessa l'aggiunta di fermenti termofili e/o mesofili o autofermenti (ottenuti dal siero della lavorazione precedente) in quantità tali da produrre abbassamento di pH a 5,2 +/- 0,2 in tre/otto ore.

Il latte è lasciato coagulare per un periodo oscillante tra i 30 ed i 60 minuti. Quando il coagulo ha raggiunto una consistenza solida si procede, con l'ausilio di un attrezzo detto "*spino*", alla rottura dello stesso fino a che i grumi caseosi abbiano raggiunto la dimensione di una nocciola per il formaggio «fresco», «semistagionato» e «stagionato», e di una nocciolina o chicco di riso per il formaggio «da asserbo».

Per la preparazione del pecorino, la cagliata può essere mantenuta in ambiente caldo (processo di "cottura") a temperatura compresa tra 20°C e 40°C per un tempo che va da un minimo di 60 minuti ad un massimo di 180 minuti.

Terminata la rottura e l'eventuale "cottura", la cagliata è pressata manualmente in apposite forme cilindriche di materiale idoneo ad usi alimentari e trasferita su *tavoli spersori*, per favorire l'allontanamento del siero.

4.3.2 Salatura maturazione ed eventuale stagionatura

La salatura deve essere effettuata manualmente a secco cospargendo di sale la superficie del formaggio, provvedendo a rivoltare il prodotto.

Entro i successivi 10 giorni, in base alla pezzatura, si procede ad asportare dalla superficie del formaggio il sale in eccesso mediante lavaggio con acqua delle forme. Successivamente il formaggio viene posto ad asciugare su assi di legno chiaro, preferibilmente di pioppo ed abete, in locali freschi ad una temperatura compresa tra 6 – 16°C per un periodo corrispondente ai tempi di stagionatura indicati all'art. 2 per ciascuna tipologia di formaggio.

Durante la fase di stagionatura le forme di pecorino, con frequenza almeno settimanale, devono essere capovolte, spazzolate e lavate con acqua per eliminare la muffa eventualmente formata. Sono ammessi per il pecorino «da asserbo» trattamenti con olio di oliva o con olio addizionato a sale, cenere di leccio o di pioppo.

Per i prodotti con una stagionatura superiore ai 30 giorni, parte del processo di stagionatura può avvenire in grotte di tufo, o in fosse di argilla, o in cantine presenti nel territorio di cui all'art. 3.

Art.5

Legame con il territorio

5.1 Il territorio

Situato agli estremi confini sud-orientali della Provincia di Pisa, il territorio di produzione si estende tra le valli dei fiumi Era (a Nord) e Cecina (a Sud). Per la sua posizione interna ma non troppo lontana dal mare, l'areale presenta un clima sub-litoraneo con mesi autunnali e primaverili piovosi. La geologia, seppur piuttosto semplice, presenta una morfologia estremamente variegata a causa della spinta erosione meteorica unita alla prolungata attività antropica (disboscamento, pastorizia, lavori agricoli) che hanno dato luogo alla formazione di biancane (piccole cupole argillose di aspetto mammellone), calanchi (serie di ripidissime piccole valli contigue caratterizzate da un profilo planimetrico simile a un ferro di cavallo) e balze (gigantesche voragini originate

dall'azione erosiva delle acque meteoriche). In questo ambiente avviene una forte selezione della vegetazione. La morfologia tormentata, la mobilità e la scarsa permeabilità del substrato, lo scarso contenuto di materia organica, la sua ricchezza in sali e i lunghi periodi di aridità selezionano una rada vegetazione erbacea che tollera la salinità ed esprime specifici meccanismi di adattamento. La sommità dei calanchi e i crinali sono occupati da una prateria di graminacee, nelle aree con argilla affiorante domina la sulla, alla base dei calanchi piante che sopportano i ristagni d'acqua. Diffusi anche il timo e le piante che sono oggetto di brucatura, come la ginestra odorosa. Ma soprattutto vi “nasce spontaneamente in gran copia” (G. Amerighi: Il cacio pecorino, 1973) il cardo selvatico.

L'allevamento ovino ha rivestito da sempre una notevole importanza nell'economia agraria del territorio volterrano. Le condizioni pedoclimatiche dell'areale, particolarmente idonee, hanno favorito negli anni il trasferimento in loco di intere famiglie di allevatori. Questo ha comportato un progressivo aumento della consistenza del patrimonio ovino locale, dalla cui attitudine alla produzione di latte piuttosto che lana molti storici fanno derivare la rinomata esperienza degli allevatori e lo sviluppo di molte strutture idonee alla caseificazione. La tradizionale trasformazione del latte crudo direttamente in caseifici annessi alle strutture di ricovero degli animali è altresì all'origine del carattere artigianale di tale attività. Grazie all'impiego della mano d'opera locale e all'uso di tecniche costanti, si è riusciti a garantire una continuità della tradizione, con conseguente mantenimento di un'alta specializzazione inevitabilmente legata a risorse umane difficilmente reperibili in altri contesti territoriali.

5.2 Il prodotto

Le peculiarità del “*Pecorino delle Balze volterrane*” nascono dal particolare metodo di produzione basato sull'impiego di caglio ricavato dai fiori della pianta di cardo, presente in abbondanza nel territorio. Questo aspetto e la specificità dei pascoli determinano differenze con gli altri formaggi ottenuti da latte ovino soprattutto sotto il profilo organolettico. In particolare, a parte la dolcezza, che è inusuale in un formaggio pecorino, sono percepibili profumi unici di erbe e fiori, le cui essenze, grazie alle ridotte temperature di lavorazione (< 40°C), rimangono disciolte e caratterizzano il prodotto finito conferendo al formaggio gusti e profumi tipici dell'areale di produzione.

Proprio queste caratteristiche sono state alla base delle lodi che molti, da letterati a studiosi di scienze agrarie, hanno speso sul prodotto e che risalgono fino al XV secolo.

Molte sono infatti le segnalazioni sul formaggio locale ottenuto con l'impiego di caglio vegetale ritrovate in documenti che risalgono al XVIII secolo. In particolare è utile menzionare un interessante carteggio, della metà del 1700, intercorso tra Monsignor Mario Guarnacci, erudito cittadino volterrano, ed il suo maestro il filologo Anton Maria Salvini. In alcune missive raccolte in un testo di G. Pilastrì del 1926, si leggono espliciti riferimenti al "Pecorino delle Balze volterrane". Di esso si dice esplicitamente che *"è migliore, per qualità, perfino dei rinomati formaggi lombardi"*, mentre in un sonetto si dichiara che *"Ogni cacio agli cuopre oscura e atterra, E tutti i pregi in se dé caci aduna....."*.

Ulteriori riferimenti al *"Pecorino delle balze volterrane"* risalgono al XVIII secolo. In particolare si segnala l'opera del francese M. De La Lande dal titolo *"Voyage in Italie"* pubblicata a Parigi 1786. Nel capitolo XXIII, interamente dedicato ai formaggi italiani (*"Des Fromages d'Italie"*), l'autore, giunto in questa parte della Toscana, parla di *«un fromage doux... .., pour le quel on fait prendre le lait avec une fleur de chardon»*..

Nella prima metà dell'Ottocento, il prodotto compare nei libretti di osservazioni agrarie di Ignazio Balenotti, canonico pievano del territorio, pubblicati nel citato volume di G. Amerighi. Secondo il Balenotti in Toscana sono presenti due tipologie di formaggi: *"quello detto forte e che pizzica e l'altro dolce"*. Il secondo si ottiene *"dal fiore di carciofo selvatico detto presame e conosciuto dalla più parte dei nostri contadini col vocabolo di presura"*.

Appare interessante infine notare che il *"Pecorino delle Balze volterrane"* ha sempre avuto un riconoscimento anche economico. Come si desume dal "Listino dei prezzi all'ingrosso" pubblicato dal Consiglio e Ufficio provinciale dell'economia di Pisa, nei primi anni '30 del secolo scorso questo formaggio riusciva a spuntare prezzi di vendita molto più alti degli altri (1.700 lire/q.le prodotto stagionato; 1.000 lire a q.le prodotto fresco. Il prezzo degli altri formaggi era: Stracchino, 800 L/q.le; Belpaese: 900L/q.le; Gorgonzola prima qualità: 850L/q.le; Parmigiano reggiano scelto: 1650 L/q.le).

5.3 Il legame fra il prodotto e il territorio

Il clima e la conformazione geologica del territorio favoriscono lo sviluppo di essenze vegetali locali che rappresentano la principale fonte di sostentamento degli ovini al pascolo e che conferiscono aromi volatili al latte.

L'ambiente risulta determinante anche per l'ottenimento del particolare tipo di caglio derivante dal cardo selvatico presente in abbondanza nel territorio.

L'imponente fenomeno erosivo inoltre ha portato alla formazione di strutture cavernose di forme e dimensioni diverse utilizzate, nei secoli scorsi, dai contadini e dai pastori locali sia per il ricovero del bestiame che per la stagionatura dei prodotti lattiero-caseari. Qui infatti i livelli di umidità, tendenzialmente costanti, fanno sì che la stagionatura del pecorino proceda gradualmente, contribuendo in tal modo a mantenere le peculiarità del prodotto. Nella gastronomia locale il "*Pecorino delle Balze Volterrane*", noto per il suo sapore delicato, è estremamente ricercato rientrando in molti piatti della cucina tradizionale pisana. Numerose sono le occasioni di consumo di questo formaggio come antipasto, insieme a salumi e ortaggi sott'olio, grattugiato sui primi piatti conditi con sugo di carne o e infine, a seconda del suo periodo di stagionatura, come formaggio da tavola o da grattugia nella preparazione di minestre e paste ripiene cotte al forno (ad es. nei "ceci in magro").

Art. 6

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti, da una struttura di controllo, conformemente a quanto previsto dal Reg. (CE) 1151/2012. La struttura designata è Agroqualità S.r.l. – Viale Cesare Pavese 305 00144 Roma - tel. 06.54228575 fax 06.54228692 posta elettronica: agroqualita@legalmail.it - agroqualita@agroqualita.it

Art. 7

Confezionamento ed etichettatura

Le modalità di confezionamento del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono una etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto.

L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo del prodotto, al simbolo grafico comunitario e relativa menzione (in conformità alle prescrizioni della Regolamentazione comunitaria) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

- "*Pecorino delle Balze Volterrane*"; intraducibile, seguito, per esteso o in sigla (DOP), dalla espressione traducibile "Denominazione di Origine Protetta;

- la tipologia di stagionatura («fresco», «semistagionato», «stagionato» e «da asserbo») ai sensi dell'art. 2 del presente disciplinare,
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice.

Il prodotto può essere venduto preincartato, ovvero confezionato sotto vuoto, intero e/o porzionato. Al fine di impedire che nella porzionatura si possa perdere l'identità del prodotto, la dicitura "Pecorino delle Balze Volterrane" deve essere riportata sull'etichetta alternata al logo del prodotto e ripetuta almeno 4 volte (a 90° di distanza l'una dall'altro). È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il logo del prodotto consiste, come da figura riportata, in una immagine di formato circolare nel cui centro compare la figura stilizzata di un carciofo selvatico (cardo) e due segni grafici curvilinei che vanno a delineare la lettera "V", le foglie del carciofo selvatico e il profilo di due colline che compaiono sullo sfondo sovrastate dal cielo. All'interno del cerchio lungo la parte superiore della circonferenza stessa compare la dicitura "Pecorino delle Balze" nel carattere tipografico Lucida Sans italic, nella parte inferiore destra sempre all'interno della circonferenza compare la dicitura "volterrane" nel carattere tipografico Lucida Sans italic.

I riferimenti colorimetrici sono i seguenti:

- Circonferenza: pantone verde 3282 CVC
- Paesaggio:
 - cielo - sfumatura radiale di due tonalità di azzurro dal più chiaro all'interno al più scuro all'esterno
 - Azzurro chiaro: pantone 573 CVC
 - Azzurro scuro: pantone 643 CVC
 - colline – sfumatura lineare dal giallo al verde (collina sinistra inclinazione 55°, collina destra inclinazione 125°)
 - Giallo: pantone 110 CVC

Verde: pantone 375 CVC

- Carciofo selvatico (cardo):

Fiore rosa: pantone 508 CVC

Corpo spinoso verde smeraldo: pantone 3282 CVC

Gambo verde smeraldo: pantone 3282 CVC

Foglie verde smeraldo: pantone 3282 CVC

- Testo verde smeraldo: pantone 3282 CVC



Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.